

*Menu Saint-Valentin 39 €*

*Mise en bouche*

*Entrées*

*Foie gras mariné (cognac et coteaux de l'Aubance)*

*confiture de cerises noires et pain aux figues*

*OU*

*Saumon gravelax aux agrumes,*

*crémeux à la passion et piment d'Espelette,*

*tomates confites et huile aux herbes*

*Plats*

*Magret de canard, écrasé de pommes de terre et noix de cajou,*

*sauce à l'orange et miel*

*OU*

*Saumon rôti, Tagliatelle à l'encre de seiche,*

*coulis à la betterave et citronnelle*

*Dessert*

*L'Ardoise des amoureux (à partager)*

*Moelleux au chocolat, choux craquelin aux fruits rouges,*

*tiramisu au citron, glace vanille passion*